

Diari d'un micòleg.

Activitats de divulgació de la micologia moderna a Eivissa la tardor de 2005¹

per Jaume Espinosa Noguera

Orígens

Era la tardor de 2004, interessant pel que fa als bolets, quan Jaume Espinosa i Toni Serra es coneixien i, a instàncies d'aquest darrer, va sorgir la idea d'estimular la divulgació de l'estudi dels bolets a Eivissa i Formentera, sobretot per a la població jove, tot oferint una activitat alternativa a les poques coses que podien trobar a les illes. Es va pensar a realitzar un fitxer d'espècies amb la intenció d'arribar a publicar una guia i fins i tot una pàgina web. Tot això amb la participació d'entusiastes d'aquest camp i, si era possible, amb prioritat en la població juvenil, la millor cantera per portar a terme aquell ambiciós projecte.

Tenim notícies de precedents en l'estudi de la micologia a les Pitiüses, entre ells la publicació de Finschow sobre nombroses espècies recol·lectades durant els anys vuitanta del segle XX, la primera mostra de bolets d'Eivissa realitzada de manera impecable per l'associació GEN-GOB durant els primers noranta amb la col·laboració de Josep Lluís Siquier, de Mallorca. Precisament l'any 1996 va ser ell qui va fer una xerrada a la desapareguda seu de l'Escola d'Arts i Oficis de l'avinguda d'Espanya, organitzada per una associació de professors. El gran



Una vistosa gírgola d'olivera (*Omphalotus olearius*), vora el riu de Santa Eulària, 2005.

micòleg va tornar a les Pitiüses uns anys més tard acompanyat de Joan Carles Salom, que ja s'albirava com una eminència en la matèria, per continuar els seus estudis a un nivell molt científic i hi descobriren noves citacions.

Recentment, el 2003, va començar la tasca de divulgació a un nivell més bàsic, una xerrada i una buscada de bolets coincidint amb les festes de Buscastell. El 2004 es va re-

petir l'experiència i ja planejàrem la propera temporada juntament amb alguns amics i amigues entusiastes d'aquesta meravellosa afició.

Festes de Sant Carles de Peralta, 2005

De cara a les festes de Sant Carles de 2005, el 4 de novembre, l'ajuntament de Santa Eulària des Riu ens va proposar de fer-hi una exposició fotogràfica. Amb el material recollit l'any anterior i la col·laboració de Foto Ritu, Javi Pinilla i la inestimable feina de Carme, Maria i Marga en el disseny gràfic i la traducció i recol·lecció d'exemplars. S'elaboraren tres plafons que reunien més de trenta exposicions fotogràfiques, cada una amb una explicació breu, d'unes poques línies. Els plafons, de suport plegable, eren ideals per ser muntats i recollits amb rapidesa i això va permetre portar l'exposició a diferents llocs sense dificultat. S'exposaren per primera vegada al bar de Ca n'Anneta durant les dites festes de Sant Carles i, a més, es va organitzar una sortida des del poble oberta a tots els aficionats. Va ser el 13 de novembre i hi participaren una quarantena de persones repartides en dos grups. Després de la buscada ens reunírem en un restaurant on es

1. Agraïments: a l'Associació Cultural de Santa Gertrudis per finançar part del projecte. A Foto Ritu i Javi Pinilla per les fotografies que cediren. A Carme, Maria i Marga pel seu inestimable ajut en el disseny, la traducció i el material aportat per a l'estudi dels bolets. A l'ajuntament de Santa Eulària i al Consell d'Eivissa pel finançament. A Toni Torres i la seva dona Carme, de Mobles Santa Creu, per aportar la seva saviesa boletaire. Al restaurant sa Plana de Santa Gertrudis pel gran dinar que va preparar als integrants de l'excursió. A l'Associació de Vesins de Buscastell i Forada. A Cati Prats per l'esforç realitzat a pesar del seu estat. A Josep Lluís Prats per l'interès que va mostrar i per participar en el projecte i la seva aportació a la mostra del *Gymnopilus spectabilis*. Als alumnes i professors de l'IES Santa Maria d'Eivissa per l'entusiasme i interès demostrat. A Miquel Vericad per l'esforç que va fer en pro del coneixement científic de la micologia pitiüsa i perquè és un fora de sèrie com amic. A Nèstor Torres. A Joan Carles Salom i Pep Siquier pel que són. I sobretot a Antònia, Pau, Chus i a la Farmàcia Noguera per la paciència que han tengut durant aquesta temporada perquè el projecte fos executat. I a tots els que queden al tinter, una abraçada molt forta.

va fer la posada en comú del material recol·lectat i es donaren unes breus explicacions de cada espècie. N'hi va haver d'interessants, com *Boleptosis leucomelanea*, *Phallus impudicus*, *Sarcodon* sp, molts exemplars de *Omphalotus olearius*, *Rhizopogon* spp. *Suillus* spp. i uns pocs pebrassos.

Va ser molt interessant la resposta del públic, nombrós i heterogeni, amb presència de gent eivissenca, alemanya, anglesa, francesa, també alguns professors d'institut, tothom entregat a la coneixença de les característiques de la gran quantitat de bolets recol·lectats.

Festes de Santa Gertrudis de Fruitera, 2005

Toni Serra "Miquelet" va anar preparant les activitats per a les festes de Santa Gertrudis, el seu poble, mentre l'autor d'aquest article era fora de l'illa per motius personals. El dia 27 de novembre es va organitzar una altra sortida inclosa en el programa de festes. S'hi va presentar encara més gent que a la de Sant Carles; cinquanta participants es dispersaren per les planes que hi ha entre Santa Gertrudis i Sant Miquel, rodant el vessant de llevant del puig del Forn Nou. Va ser la buscada més productiva de la temporada i va donar peu a explicacions extenses sobre l'abundant material recol·lectat. A més, va aparèixer Miquel Vericad, a qui es pot considerar l'aficionat (de moment) a la micologia moderna de major rang de les nostres illes. Va ajudar a molts dels integrants de la sortida a la identificació de les espècies. Li degué agradar l'experiència perquè a la següent convocatòria va repetir.

L'explicació dels bolets recol·lectats es va realitzar d'una manera improvisada en el restaurant sa Plana, de Santa Gertrudis, i els presents hi prestaren gran atenció. Hi havia gent de Vila, pagesos, residents estrangers, professores, gent jove, professionals de la gastronomia, de la medicina i, fins i tot, part del grup d'espeleologia d'Eivissa. Després, Toni ens va convidar a tots a gaudir d'una degustació de bolets



L'exposició micològica al bar Ca n'Anneta de Sant Carles de Peralta el 4 de novembre de 2005. A la dreta, una jove participant en la buscada de bolets amb un formós exemplar d'*Amanita ovoidea*.

recollits i cuinats el dia anterior. Els plats elaborats eren tres patés i un plat de pasta amb bolets, aquest darrer consistent en uns *tagliatelli* mesclats amb xulla, sobrassada, botifarra, alls i citró delicadament cuinats amb *Lactarius* spp. (pebrassos), *Chroogomphus rutilus* (cama de perdiu), *Suillus* spp. (bolets), *Hydnum albidum* (picornell) i *Amanita vaginata*. Un dels patés era fet a base d'herbes aromàtiques i bolets *Suillus* spp.; l'altre era una mescla de diverses espècies de bolets condimentades amb sabors del bosc, entre ells *Russola torulosa* (mare del prebràs) i *Clitocybe odorata* (bolet anisat). El tercer paté tenia per ingredient protagonista *Pleurotus eryngii* var. *ferulae* (gírgola de canya-ferla), majestuosa-ment barrejada amb mostassa eivissenca o *Eruca sativa* (ruca).

El resultat va ser commovedor i fou tal el delit culinari que els comensals deixaren els plats totalment escurats en un temps rècord. "Això s'ha de repetir" se sentia a dir una i altra vegada... i no ens quedàrem amb les ganes: després vàrem ser obsequiats amb un arròs amb carn i bo-



lets precedit d'unes "tapes micològiques" amb les quals poguérem gaudir d'un moment molt formós tot fent noves amistats i omplint l'estómac.

Al final de la jornada ja pensàvem en les festes de Buscastell i Forada, per la Puríssima, el 8 de desembre. Es va decidir contactar amb Josep Lluís Siquier per poder tenir un recolzament més professional. La cosa va anar satisfactòriament ja que Siquier ens va oferir la possibilitat de fer una exposició de micologia amb la participació d'una altra eminència en aquest camp com

és Joan Carles Salom. Tots dos, de reconegut prestigi internacional, ens visitarien per fer una nova campanya investigadora i, a més, per donar un impuls a l'estudi dels fongs a Eivissa. Estaven realment feliços.

També, durant aquelles mateixes dates, es repartiren per l'illa, especialment a les dites festes de Sant Carles, Santa Gertrudis i Buscastell i Forada, uns quatre mil calendaris de butxaca amb motius dedicats a quatre espècies de bolets comestibles: *Tricholoma terreum* (esteperol), *Hohenbuehelia geogenia* (gírgola de pi), *Suillus* sp. (bolet) i *Lepista* sp. (blaveta).

Festes de Forada i Buscastell, 2005

El 2003 s'havia fet una xerrada sobre micologia moderna arran de les festes de Forada i Buscastell i el 2004 únicament férem una buscada de pebrassos seguida d'una torrada. El 2005 vàrem ser més atrevits i organitzàrem una xerrada feta per Jaume Espinosa el 3 de desembre a les escoles de Buscastell —equivalent a la de feia dos anys però dirigida a un públic més profà—, amb recolzament audiovisual. L'endemà era la data de la sortida a buscar bolets, que ja comença a ser una tradició en aquelles festes. Primer, però, anàrem a l'aeroport a buscar Siquier i Salom. L'hora de la seva arribada va fer que l'excursió trigàs una mica a iniciar-se i, a més, l'atapeïda agenda d'aquests micòlegs va fer que no es pogués incloure la seva presència al programa de festes; potser per això no va haver-hi un seguiment d'aficionats tan important com el que esperàvem.

Fins i tot pensàrem convidar-los a fer una xerrada, però tots coincidírem no transformar unes festes de poble en unes jornades de micologia i ho deixàrem en realitzar una mostra del material recol·lectat el dimarts 6, dia de la Constitució, a les escoles de Forada i Buscastell, al costat del bar Can Teixidor. La buscada es va fer el diumenge 4, els participants es dispersaren una mica sense control, uns per ses

Marrades de Corona, altres pes Camp Vell i encara d'altres pel camí Vell de Sant Mateu. A les 14 hores, més o menys, ens reunírem quasi tots al camp d'esports de Forada, on es donaren les explicacions dels bolets trobats, sobre la seva naturalesa i qualitat de comestibles o tòxics. Es va insistir molt en les característiques per determinar els tàxons i evitar confusions amb espècies perilloses per al consum humà. Va aparèixer un exemplar del gènere *Lactarius* que va ser celebrat pels micòlegs mallorquins per la seva raresa. També aprofitaren multitud dels exemplars recol·lectats per reservar-los per a la mostra del dimarts; uns bonics exemplars de *Cantharellus cibarius* (rubíol, rossinyol) que tenguérem la sort de poder observar, no arribaren a la mostra...

En l'explicació espontània participaren, a més de Pep Siquier i Joan Carles Salom, Miquel Vericad, Joselo Prats, Toni Torres, Carmen i altres que gaudiren més tard d'una torrada en la qual la carn i la coca quedaren en segon pla quan les llenegues (*Hygrophorus latitabundus*) passaren per la graella.

El dilluns el dedicàrem a buscar material interessant per a l'estudi dels fongs de les Balears. Ens dirigírem a ses Salines i, precisament, en la zona dunar des Cavallet quedàrem decebuts perquè el vent de llebeig dels darrers dies havia assecat tota la zona i tan sols poguérem trobar exemplars de *Suillus* ssp., *Agaricus devoniensis*, *Limacella* sp. i *Inocybe heimii*. A la vista que no podíem trobar el que buscàvem, decidírem tornar a Santa Gertrudis per intentar recol·lectar material per a l'exposició. Arribàrem a una plana entre aquell poble i el de Sant Miquel en la qual se suposava que s'havia trobat el *Lactarius*, però la buscada va ser poc fructífera: alguns *Inocybe tarda* i un exemplar de *Mycena pura* var. *rosea* que contribuïren a augmentar la mostra de l'endemà.

Abans d'acabar passàrem fugaçment pel peculiar "parc micològic" de Toni Serra "Miquelet" a la ma-

teixa Santa Gertrudis, i trobàrem *Cortinarius infractus* i *Tricholoma myomices*.

Despedírem el dia celebrant un sopar informal a Can Costa, Santa Gertrudis, on Toni "Miquelet", J. C. Salom, Pep Siquier i jo mateix gaudírem d'unes tapes, unes cerveses i d'unes amenes converses sobre les nostres vivències humanes i experiències de micologia.

Dimarts 6 de desembre de 2005, exposició de micologia

Després de més de deu anys de la primera exposició de micologia realitzada amb mestria pel GENGOB amb Pep Siquier, realitzàrem un segon esdeveniment per donar a conèixer els bolets apareguts durant la tardor de 2005.

Aprofitàrem el dia festiu de la Constitució per facilitar la visita al públic. S'ha d'agrair a l'Associació de Veïns de Buscastell i Forada que ens cedissin un local de les escoles de primària per mostrar els exemplars de bolets. Es va publicar una nota de premsa, una mica desencertada, de mida tant petita que va passar molt desapercebuda i amb una errada en l'horari, que era de nou a dues i el *Diario de Ibiza* el va escurçar dues hores. Això darrer va ocasionar que a partir de migdia baixàs l'afluència de visitants. De totes maneres va haver-hi moltes persones encuriosides que s'hi acostaren; fins i tot rebérem a la premsa escrita i publicaren reportatges extensos en contraportada el *Diario de Ibiza* i a pàgines centrals l'*Última Hora*. L'assistència va estar al voltant de les cinquanta persones i fins i tot portaren exemplars per a la seva identificació, de manera que algun d'ells va quedar, a la vegada, inclòs dins la mostra.

Mentrestant, els micòlegs venuts de Mallorca continuaren la tasca de buscar més espècies per donar com a noves citacions per a Eivissa, cosa que admirablement aconseguïen. Al final del matí aparegueren amb uns meravellosos exemplars de *Lepiota josserandii*, amb la seva olor característica de mandarina. Eren interessants per a la mostra per ser

bolets verinosos mortals; llàstima que arribassin quasi a la cloenda. Poc després eliminàrem tot el material exposat per evitar que l'endemà estigués a l'abast dels al·lots de l'escola. Tancàrem l'exposició a les dues en punt, just a l'hora que arribà la premsa gràfica (Moisés Copa) i només va poder fotografiar uns bolets que portava Josep Lluís Prats, però no li poguérem oferir per fotografiar els bolets de classe mortal perquè ja s'havien eliminat, com s'ha dit. Hagués estat un moment genial per divulgar l'existència d'uns fongs molt perillosos a la nostra illa i advertir així als més atrevits.

Després de tancar, Siquier, Salom i jo mateix ens prenguérem un refrigeri a Can Teixidor i després agafàrem el cotxe i anàrem a la casa de Toni "Miquelet", on se celebraven unes matances molt a l'ús antic la mar de simpàtiques, de vegades, fins i tot amb molta hilaritat. A més de l'encomiable feina realitzada pels assistents tenguéren la deferència de convidar-nos a una frita de matances, i a la nit li va tocar el torn a un fabulós arròs de matances. Inevitablement tots dos plats anaven acompanyats de bolets. La vetlada va ser molt celebrada, amenitzada amb música pàgesa, disfraços i no va faltar una graciosa representació feta per Cati, que els assistents agrairen amb esclat de rialles.

L'endemà, i amb molt de pesar, J. C. Salom i J. Ll. Siquier hagueren de tornar a la seva illa d'origen. Vàrem quedar tots satisfets per la feina realitzada i decidits a mantenir el contacte, tan valuós per a l'estudi dels fongs de les Pitiüses.

Dijous 8 de desembre de 2005. Sortida amb estudiants

El dia festiu de la Puríssima va ser l'escollit per a aquella activitat que va consistir a fer una sortida organitzada per professors de Ciències i Anglès de l'IES Santa Maria d'Eivissa. Un grup d'una quinzena d'estudiants d'uns setze anys de mitjana va ser seleccionat per participar en un intercanvi cultural amb un altre



Diferents espècies de bolets trobats en les sortides micològiques. D'esquerra a dreta i de dalt a baix: *Psilocybe coprophila*, *Laetiporus sulphureus*, *Agaricus xanthodermus* i una *Amanita vaginata*.

institut d'Islàndia finançat per la Unió Europea. Els professors encarregats de portar a terme el projecte triaren com un dels tres temes a desenvolupar el món de la micologia a les nostres illes. Els altres dos tractaven de les praderies de *Posidonia oceanica* i de les Salines. En la sortida també participaren dues mares d'alumnes interessades en els bolets.

Jo vaig ser el responsable d'explicar les generalitats en l'estudi de la micologia moderna. Miquel Vericad no va poder arribar a temps de participar-hi, per la qual cosa no poguérem comptar amb el seu inestimable ajut. El mètode seguit va ser realitzar un passeig tranquil amb parades cada vint minuts per fer les explicacions pertinents. El lloc el triàrem a l'atzar i era proper al poble de Santa Agnès de Corona. Hi arribàrem per la carretera que l'uneix amb el pla d'Albarca prenent un camí a mà esquerra que hi ha damunt la segona corba i després d'avançar uns dos-cents metres cap a ponent, just a la bifurcació on un camí permet anar a la cala d'en



Sardina o a ses Balandres. Allí, a la vora d'una casa pàgesa i en un pinar no molt espès, trobàrem quasi de tot. Pebrassos, llenegues, gírgoles de pi, mares de pebràs, ulls de perdiu, gírgoles de canya-ferla i altres no tant interessants com a comestibles; els va agradar molt l'espècie *Volvariella speciosa*, molt bella quan el seu carpòrfor és jove. Passàrem una estona agradable.

Els al·lots respongueren molt positivament durant l'excursió i mostraren un comportament molt correcte i respectuós envers la matèria impartida, donaren un bon exemple de ganes d'aprendre i s'integraren plenament en el medi ambient formant un conjunt molt bonic a ulls

del divulgador. Sembla mentida que aquesta joventut sigui tan criticada per la seva suposada falta d'interès per les coses. Els adults hauriem de fer autocrítica abans de carregar tantes sobre els joves, que són la falsa i fàcil excusa per no veure els autèntics problemes de la nostra corrompuda societat creada pels adults. D'aquesta manera, com hem d'aconseguir una tercera edat amb garanties de futur?

El final de l'excursió es va desenvolupar entre els vídeos programats pels professors i realitzats pels alumnes i, com anècdota, la dispersió de dos grups que trigaren quasi una hora a retrobar-se. El preciós comiat dels al·lots va ser commovedor.

Començament de la temporada 2006

Unes pluges prometedores al final de l'estiu permeteren l'aparició de bolets primerencs. En no pocs boscos sortien *Russula grisea*, *R. delica*, *Suillus* spp. (pixacans) i fins i tot en feixes es veien *Agaricus bitorquis*, *A. xanthodermus*, *Pisolithus arhizus*, *Amanita ovoidea* i altres. Va ser curiosa l'aparició d'alguns carpòrfors de la vistosa gírgola d'olivera (*Omphalotus olearius*) per la zona de Sant Carles, els quals fins i tot parasitaven alguns pins (*Pinus halepensis*) i savines (*Juniperus phoenicea*). Prop de Buscastell vàrem tenir la sort de tornar-nos a

trobar amb un parell d'exemplars de *Gymnopilus spectabilis* que ja fructificaren un parell d'anys abans en la mateixa rabassa de pi. Els va descobrir Josep Prats fa temps i encara recordam com ens ho va mostrar amb autèntic orgull micològic.

Semblava que l'any havia de ser bo, però les escadusseres pluges de la segona meitat de setembre i principi d'octubre i el vent que secà la part superior de la cobertura del sòl ens deceberen. L'excursió de micologia preparada per al final de novembre va haver de ser suspesa per falta de bolets.

Arriben els pebrassos

Al final d'octubre de 2006 caigueren uns 30 l/m², almenys a la part nord de l'illa, i anaren acompanyats d'altres tants durant la primera setmana de novembre. Gràcies a això els anhelats pebrassos (*Lactarius sanguifluus*, *L. vinosus*, *L. deliciosus*, *for rubescens*) varen sortir "com a bolets" sobretot pel municipi de Sant Joan de Labritja. Vaig arribar a recollir vuitanta-tres pebrassos en hora i mitja i, segons un pagesos de la zona, aquesta mitjana va ser quadruplicada per experts buscadors de la zona, tot i que ja se sap la tendència a exagerar dels pebrassers.

Va haver-hi una aparició de bolets típica de la tardor que es va allargar fins al febrer de 2007 i s'hi uniren espècies més tardanes d'apa-

rició hivernal mediterrània. Els bolets o pixacans (*Suillus collintus*, *S. mediterraneus*, *S. bellini*) esquitxaven tot el sòl del bosc juntament amb altres espècies comestibles com l'orella de conill (*Clitocybe gibba*, *C. lituus*, *C. costata*, *C. fontqueri*), la imposant *Armillaria mellea*, la cama de perdiu (*Chroogomphus rutilus*), la gírgola de canya-ferla (*Pleurotus eryngii* var. *ferulae*), la gírgola de garrover (*Laetiporus sulphureus*) i les murgules (*Rhizogomom* spp.). També es veien espècies tòxiques com la mare de pebràs (*Russula torulosa*), *Mycena pura*, *Inocybe tarda*, *I. rimosa*, *Clitocybe dealbata*; altres de mortals, la *Lepiota joserandii*, altres sense interès gastronòmic com *Mycena seynii*, *M. capillaripes*, *Lycophyllum* sp., *Sacordon scabrosus*, *Xerocomus chrysenteron*, *X. rubellus* i *Phellinus torulosus*. A més de multitud de petits bolets que entapissaven el terra. Feina no en va faltar.

Donades aquestes circumstàncies, la clàssica sortida micològica de les festes de Buscastell i Forada va estar ben assortida de bolets; és un lloc de l'illa molt boleter (també ho és el jardí micològic d'en Miquel·let), i ens ha proporcionat molts bons moments, gràcies als seus habitants, amables i agraits, encapçalats per Catalina Prats.

Per aquelles dates es veia venir que la nostra tasca en aquella temporada aniria més enfocada a l'estudi dels fongs que a la didàctica, donat que necessitam un cert coneixement per poder comunicar a la gent, amb relativa certesa, el món de la micologia de les nostres illes. Encara tenim moltes llacunes de coneixement i ens temem que la cosa va per llarg. De fet, uns dels nostres objectius és aconseguir editar una guia de bolets de les Pitiüses.

Seguien sortint pebrassos, innumerables *Suillus* i nous exemplars s'apuntaven a la festa, com *Hebeloma edurum*, un bolet abundant de dubtosa comestibilitat, amb un suau aroma a cacau quan és fresc. L'esteperol (*Tricholoma terreum*, *T. myomices*), comestible i fàcil d'assecar per consumir-lo quan

Una mare de pebràs (*Russula torulosa*) i un exemplar del gènere *Lactarius*, pebràs.
(Fotos: C. Boned)



un vulgui; la blaveta (*Lepista sordida*), exquisida; la rogeta (*Tricholoma fracticum*), que per la seva amargor només serveix d'aliment al bestiar, sense oblidar l'important paper que exerceix a nivell mediambiental potenciant el creixement del bosc. La llenega (*Hygrophorus latitabundus*, *H. roseodiscoideus*), ben comestible si es coneix la seva elaboració culinària. També hi havia espècies tòxiques com *Entoloma undatum*, *Entoloma hirtipes*, *Galerina* sp., *Inocybe* spp. i *Lepiota* spp.

Excursió de micologia a Santa Gertrudis

Així arribam a la definitiva sortida de Santa Gertrudis, pel desembre, abans de Nadal. Comptarem amb la sempre agradable presència del gran micòleg Pep Siquier, qui es va desplaçar des de Mallorca per participar en una campanya dedicada, com hem dit abans, a l'estudi dels fongs de les illes menors. Amb ell ens ajuntarem Miquel Vericad, Toni Serra "Miquelet" i jo mateix. A Toni "Miquelet" devem que s'ocupàs de l'organització, que va estar fregant la perfecció. Aquest any fèrem una sortida amb més de cinquanta participants, que gaudiren un munt. Tots ens divertírem en un dia assolellat, amb temperatura agradable, a més de recollir molts fongs que els experts s'encarregaren d'identificar i explicar als assistents reunits al restaurant sa Plana de Santa Gertrudis després de l'excursió. Fins i tot la premsa va estar-hi present, especialment Vivi, redactora de *Ibiza Heute*, ja que no hem d'oblidar la important comunitat d'estrangers, entre els quals també n'hi ha d'interessats a conèixer els bolets de les Pitiüses. Sobretot ells, tant europeus com llatins i africans són una població susceptible de patir intoxicacions a causa del seu escàs coneixement de la micologia balear, cosa que els pot fer ser més incauts que els que som d'aquí. I, en efecte, desgraciadament, ens va arribar la notícia d'un greu envenenament patit un o dos anys abans per una família centroeuropea que a poc va estar de deixar-hi alguna



Sortida as Cavallet en busca de rareses micològiques el desembre de 2006. En primer terme els especialistes en micologia Josep Lluís Siquier i Joan Carles Salom.

vida, però per fortuna se salvaren. Intentam posar-nos en contacte amb aquelles persones per esbrinar quin bolet en va ser el responsable. Algú deia que va ser la mortal *Amanita phalloides*, però per ara no s'ha citat aquest fong a Eivissa. Tampoc no es descarta alguna espècie del gènere *Lepiota*, de vegades més patogen que l'anterior. Per això no només tenim la tasca d'ensenyar dirigida a l'oci, sinó també preventiva per evitar que aficionats poc escrupolosos puguin caure en la temptació de consumir fongs que resultin fatals.

En l'explicació al restaurant ens trobarem amb vells coneguts que es resistien a ser vistos aquesta temporada: el curiós *Phallus impudicus*, en forma d'ou, i l'espectacular *Clathrus ruber* varen fer les delícies dels allà reunits. Interessava molt com s'havien de consumir els bolets del gènere *Suillus*, així com diferenciar els xampinyons silvestres, comestibles o no. Altres bones de consumir com la blaveta (*Lepista sordida*), el peu de rata (*Clavulina cinerea*), la gírgola de pi negra (*Hohenbuheleia geogenia*) i la gírgola de pi blanca (*Paxillus panuoides*), varen ser dignes d'admiració pels més menjadors, que menyspreaven les pobres rogetes (*Tricholoma fracticum*), que per la seva amargor no són dignes d'anar a la cuina.

Moltes preguntes anaren dirigides a la imposant *Amanita ovoidea*; la seva semblança a altres espècies tòxiques mereix capítol apart. També s'explicà sobre altres de nul o escàs valor gastronòmic com *Hydnellum ferrugineum*, *Phellodon niger*, *Polyporus meridionalis*, *Ramaria* sp., *Astraeus hygrometricus*, *Mycena capillaripes* i altres ja mencionades. Les que menys es deixaren veure foren les més excel·lents comestibles, això és, les espècies del gènere *Lactarius* amb làtex taronja-vermell-vinós (pebrassos), la gírgola de canya-ferla (*Pleurotus eryngii* var. *ferulae*) i el rubiol (*Cantharellus cibarius*). Aquests darrers segur que quedaren en la seva major part dins de compartiments secrets de cistelles amagades en cotxes ben lluny del restaurant.

Després ens va ser servit un dinar excel·lent —sa Plana no falla mai— en el qual els pebrassos no faltaren com a part del menjar. Quan anàvem pel segon plat va aparèixer Ramon, valencià, carregat de blavetes grosses (*Lepista nuda*) i xampinyons silvestres (*Agaricus campestris*) que, deia, creixien "a mogolló" entre tarongers i avocaters de la finca de can Josepet, a Morna. Acabarem la jornada per descansar de tant de trull, mentre d'altres boletaires continuaven el dia engrescats en l'estudi de certs exemplars recollits.



Més exemplars trobats en les sortides micològiques: *Pholiota highlandensis*, *Clitocybe odora*, *Hebeloma edurum* i *Peziza sucosella*, aquestes dues de Formentera. A l'altra pàgina: *Collybia fusites*, *Amanita vaginata*, *Boletus leucomelanea* i *Higrocybe virginea* var. *ochraceopalida*, també aquestes dues darres de Formentera.

Amb els mitjans de comunicació

Dies més tard tornàrem a la càrrega, aquesta vegada en un bosc de Sant Joan on la cadena de televisió IB3 i un reporter de *Diario de Ibiza* realitzaren uns reportatges sobre Toni Serra "Miquelet", Pep Siquier i jo mateix. A més, s'uniren a l'esdeveniment —que en principi havia de ser un mer tràmit— uns espontanis, buscadors de bolets, que feren que tot acabàs quasi en una festa de micologia perquè va sorgir entre tots un "bon rotllo" com si fossin amics de tota la vida. És per veure-ho com uneixen la gent coses com els pebrassos, la *Armillaria mellea*, la mortal *Lepiota joserandii* i altres bolets no tan rellevants. Va ser allí que, de sobte, uns bolets del gènere *Pholiota* ens varen fer pensar que estàvem davant d'una espècie susceptible de ser la primera cita a les Balears i la segona de l'Estat espanyol, però dies més tard Siquier va descobrir que no era així. Es tractava d'una forma rara de *P. gummosa* var. *obscurifusca*. L'eufòria inicial va acabar en indiferència després de llargs períodes d'estudi, tot i que era una cita nova per a Eivissa. També recol·lectàrem *Lyophyllum semitale*, *Hygrocybe conica*, *Inocybe* spp., *Entoloma* sp., etc.

As Cavallet amb Pep Siquier

Després de la festa micològica del pinar desbrossat de Sant Joan, ens dirigírem a ses Salines, concretament a les dunes de la platja des Cavallet. Toni Torres de Mobles Santa Creu, Toni Serra, Pep Siquier, Antònia Roig i jo realitzàrem una batuda fúngica on sortiren un exèrcit de *Suillus* dignes per fer una paella; els flamencs i altra avifauna del salobrar ignoraven semblant tresor. Ells, es dedicaven a capturar l'*Artemia*, la seva base

alimentària. Pep Siquier buscava altres tresors, també amb forma de capell i peu. I els va trobar: *Marasmiellus trabutii*, *Limacella ilinita* i *Agaricus devoniensis* varen fer feliç el reconegut micòleg. Acabàrem el matí a s'Escollera omplint la panxa, que tanta falta en tenia.

En el moment que Pep Siquier havia de tornar cap a Mallorca un gran temporal es va deixar caure sobre les illes. La mar Mediterrània va negar a Baleària qualsevol trajecte entre les illes durant uns dies i l'infortunat viatger va haver d'agafar un avió per poder estar amb els seus durant els dies de Nadal i deixar aquí el seu flamant quatre per quatre amb totes les mostres micològiques en el porta-maletes del cotxe, en quarantena. Passades les festes, és a dir l'any següent, va tornar per aquell preuat material... bolets i cotxe.

Hivern a Formentera i Eivissa

Mentrestant els fongs no deixaven de donar guerra. La temperatura havia baixat i sortien noves espècies, les d'hivern. Molts estepers (*Tricholoma terreum*, *T. myomices*), llengua de bou (*Hydnum albidum*) i l'omnipresent *Hebeloma edurum* de misteriosa comestibilitat. Ja en el mes de gener i encara dins el febrer les espècies *Helvella leucomelanea* i *H. juniperi* s'acompanyaven d'espècies del gènere *Inocybe*. Diverses excursions de caràcter privat ajudaren a enriquir els herbolaris micològics de recent creació a Eivissa. Però calia fixar-se en Formentera on, per culpa del temporal de desembre, Pep Siquier no va poder fer la campanya. Per això vaig fer-hi dues visites, una en gener i una altra en febrer, per documentar i registrar la vida fúngica del bosc, de les feixes i de les dunes de Formentera. S'hi trobaren uns tàxons curiosos a més d'altres de previsibles. Entre els darrers hi havia espècies del gènere *Inocybe* i d'altres típiques de la garriga com *Boleptosis leucomelanea*, *Lepista sordida*, *Clitocybe font-queri*, *Hygrocybe konradii*, *Hydnum albidum*, *Hydnellum*



RELACIÓ D'ESPÈCIES EXPOSADDES EN LA MOSTRA DE MICOLOGIA DE BUSCASTELL I FORADA, 6 DE DESEMBRE 2005

Div. Gymnomycota (Mixomicetes)

Leucocarpus fragilis

Div. Ascomycota

Halothia posidoniae

Peziza succosella

Div. Basidiomycota Subclasse Aphyllophoromycetidae

Leucoporus meridionalis

Perenniporia ochroleuca

(*Polyporus meridionalis*)

Gleophyllum abietinum

Coriolopsis galica

Hynellum ferrugineum

Phellinus torulosus

Clavulina cinerea

Phellodon niger

Hydnum albidum

Spongiporus leucomalellus

Phylloporia ribis

Ramaria ochraceovirens

Subclasse Agaricomycetidae

Paxillus panuoides

Omphalotus olearius

Chroogomphus rutilus

Suillus bellini

Suillus mediterraneus

Suillus collinitus

Xerocomus rubellus

Leccinum lepidum

Lactarius vinosus

Lactarius deliciosus fo. *Rubescens*

Russula sp.

Russula torulosa

Lentinellus omphalodes

Patellaria atrata

Agaricus sylvicola

Agaricus devoniensis

Agaricus xanthoderma

Agaricus porphyron

Hygrocybe virginea

Hygrocybe latitabundus

(*Cuphophyllum niveus*)

Lepiota josserandii

Inocybe tarda (I. *subporospora*)

Inocybe heimii

Inocybe sp.

Lepista sordida

Melanoleuca sp.

Crepidotus variabilis

Gymnopilus spectabilis

Clitocybe dealbata

Clitocybe suaveolens

Clitocybe costata

Clitocybe lituus

Pleurotus eryngii var. *ferulae*

Rhodocybe gemina

Entoloma sp.

Galerina sp.

Hebeloma edurum

Amanita ovoidea var. *proxima*

Micromphale brassicolens

Tricholoma fracticum

Tricholoma myomyces

Tricholoma caligatum

Cortinarius infractus

Collybia butyracea

Lyophyllum sp.

Psathyrella conopilus

Panaeolus sp.

Limacella subfurnacea

Limacella illinita

Mycena capillaripes

Mycena pura

Mycena pura fo. *rosea*

Subclasse *Gasteromycetideae*

Scleroderma verrucosum

ferrugineum, *Hebeloma edurum*, *Hysterium pulicare*, *Suillus collinitus*, *Tricholoma fracticum*, *Chroogomphus rutilus*, *Hygrocybe virginea* var. *virginea*, *Ramaria stricta*, *Peziza succosella*, etc. I entre els primers podem citar-ne alguns d'interessants com *Peziza praetervisa*, *Hygrocybe olivaceonigra* (en zona dunar), *Hygrocybe virginea* var. *ochraceopalida*, *Leucoscypha patavina*, *Helvella juniperi*, *Hypomyces rosellus* i *Phellodon melaleucus*, aquests últims cinc trobats sobre sòls calcaris de la Mola i el pla del Rei.

Queda pendent una revisió de les mostres de Formentera per esvanir els possibles dubtes que hi hagi en la identificació del material recol·lectat i posteriorment s'espera una futura publicació en premsa botànica científica amb els resultats.

A l'hora de redactar aquest article, iniciada la tardor de 2007, a Eivissa i Formentera es registren precipitacions que oscil·len entre 50 i 100 l/m². Ja han sortit les espècies més primerenques: *Russula grisea*, *Amanita ovoidea*, *A. vagi-*

nata, *Xerocomus chrysenteron*, *X. rubellus*, *Leucoagaricus* sp., *Agaricus xanthodermus*, *Psathyrella* sp., *Clitocybe odora*, *Suillus mediterraneensis*, *S. collinitus*, *S. bellini*, *Lactarius sanguifluus*, *Cantharellus cibarius*, *Phellinus torulosus*, *Laetiporus sulphureus* i algun més que em queda en el tinter... o en les tecles.

Es presenta una temporada molt interessant. A veure si encara el canvi climàtic prova bé als fongs, ja que els darrers cinc anys han estat de bona i de vegades òptima producció. Influirà el canvi climàtic a favor dels fongs? I per quant de temps? Això ens fa pensar que si som capaços de controlar el clima i, conseqüentment, "domesticar" l'aparició de tones de bolets comestibles com el pebràs això pot significar importants guanys econòmics. Però, tocant de peus a terra, la realitat dels darrers temps ens ha ensenyat que intentar canviar el funcionament dels ecosistemes quasi sempre ha donat lloc a desastres naturals, almenys, a llarg termini. Els humans estam a anys llum de poder controlar amb eficiència la naturalesa; per tant, el primer és saber cuidar el nostre planeta i després ja aprendrem a gestionar els recursos naturals que ens proporciona i així, amb intel·ligència, a augmentar la producció de bolets silvestres sense alterar els ecosistemes i fins i tot potenciant-los. Mai no hem de deixar a la banda el nostre amor i el respecte envers el medi ambient, l'únic de què disposem. ■

BIBLIOGRAFIA

- BON, M. 1988 *Guía de campo de los hongos de Europa*, Barcelona: Omega.
- CONSTANTINO, R.-SIQUIER, J. Ll. 1996 *Els bolets de les Balears*, Palma: Microbalear.
- CORTECUISSE, R.-DUHEIM, B. 2005 *Guía de los hongos de la Península Ibérica, Europa y Norte de África*, Barcelona: Omega.
- GERHARDT, E.-VILA, J.-LLIMONA, X. 2000 *Hongos de España y Europa*, Barcelona: Omega.